

Die Fleischerei

International magazine for meat processors in trade and industry

Süffa 2009:

Die Branche trifft sich auf der Fachmesse in Stuttgart

Praxistest:

Der Doppel-Clip-Halbautomat speziell für kleine Kaliber

Messtechnik



Temperatur richtig messen:

Kontrolle der Qualität

Würzige Zutaten:

Neue Ideen und Produkte für den guten Geschmack

Branchensoftware:

EDV-Programme optimieren betriebliche Abläufe

International

Equipment:

Modern systems for grinding, cutting and mixing

Hygiene:

Products and solutions for perfect sanitation



Automatisch produktiver !

kraftvoll und dynamisch

FCA 160

Besuchen Sie uns !

SÜFFA

Halle 8, Stand D 30



Der Meilenstein in der Clip-Technologie !

- Automatische, selbstregelnde Prozesse: der produktivste Clip-Automat der Welt
- Erster Clip-Automat mit Zentralschmierung: maximale Zuverlässigkeit und Lebensdauer
- Noch schneller: 160 Takte pro Minute
- Noch flexibler: Kaliber 38 bis 160 mm
- Neuer Spreizverdränger und neue Clipform: kurze Wurstschultern, mehr Scheiben pro Wurst

CITECA - INTI
C.C.157
1650 San Martín - Bs. As.

055



Garantiert lebensmittelecht



Das SAFETY-CLIP System

innovativ · zuverlässig · führend

Poly-clip System · Westerbachstraße 45 · 60489 Frankfurt · Deutschland
Tel. +49 69 7806-0 · marketing@polyclip.com · www.polyclip.com

poly-clip
SYSTEM



Qualitätsfaktor Temperatur

Die Qualität von Fleisch-Erzeugnissen wird von vielen Faktoren beeinflusst. Eine der wichtigsten dieser Einflussgrößen ist die Temperatur. Sie spielt während der gesamten Prozesskette eine entscheidende qualitätsbestimmende Rolle, sei es bei der Lagerung der verderblichen Rohwaren, bei der Verarbeitung oder Reifung, beim Kochen, Braten oder Backen, beim Transport oder bei der Präsentation der Endprodukte in der Verkaufstheke. Ein Über- oder Unterschreiten der optimalen Temperatur mindert die Qualität, beschleunigt den Verderb oder führt zur Unverkäuflichkeit der Waren. Dem richtigen Messen und der laufenden Kontrolle der Temperatur kommen daher eine zentrale Bedeutung für die Qualitätssicherung zu.

Seite 60

Schnell und flexibel clippen



Der Doppel-Clip-Halbbauautomat PDC 600 von Poly-clip System spielt seine Stärken vor allem beim Verschließen von kleinen Kalibern aus. Dieses Leistungsmerkmal war für Fleischermeister Andreas Tonn das zentrale Kaufkriterium. Einzelheiten lesen Sie im Praxistest auf

Seite 42

Gefragte Spezialitäten

Erst vor gut einem Jahr hat die Bio Fleisch- und Wurstmanufaktur Velten GmbH ihre Geschäftstätigkeit aufgenommen. In kurzer Zeit hat sie es geschafft, ihre anspruchsvolle Bio-Kundschaft mit ihren Spezialitäten vom Rind, Schwein, Lamm und Geflügel zu überzeugen.

Seite 68



Aktuell

Branche: Mit dem Technikerbrief in die Zukunft / „Grill-Mafia“ siegte vor „Rom An Tisch“ / Baho Food kauft Henri van de Bilt / Unfallhäufigkeit ist erneut gesunken / Produktion und Logistik zentralisieren / Schweinefleischproduktion gestiegen / EAFA-Präsident neu gewählt / Gesucht: Mutmacher der Nation / Bundesehrenpreise verliehen 4

Fleischerei Handwerk



Süffa 2009: Treffpunkt der Fleischer

Trends und Highlights auf der Fachmesse in Stuttgart 10

Verkaufsberatung: Reden geht auch ohne Worte

Den ersten Eindruck vermittelt die Körpersprache 24

Erfolgskonzept: Die Markenmacherin

Handwerkliches Profil stärkt die Marktposition 28

Umfrage: Online-Shop für Fleischer?

Erfahrungen mit dem Vertriebsweg Internet 30

Marktpotenzial: Trend Convenience

Wenn der Kunde immer bequemer wird 32

Marketing: Werbeblätter schaffen Kundennähe

Wie Sie Ihre Flyer einfach selbst gestalten 34

Rezept: Gegrilltes Salbeilamm

Besondere Angebote fördern das Imbissgeschäft 37

Warenwissen: Stichwort Pökelsalz

Fachkompetenz für das Verkaufsgespräch 38

Kurz berichtet: Metzgermeister ist neuer HWK-Vize / Ulmer informieren über Qualität / Weniger „Detailverliebt-heit“ gefordert / Standpunkt: Wenn Schinken keiner is(s)t / Effiziente Schaumreinigung / Gewinner ermittelt 39

Technik

Praxistest: Hohe Leistung für kleine Kaliber Der Doppel-Clip-Halbautomat PDC 600 spielt seine Stärken aus	42
Verpacken: Im Vakuum bleibt's länger frisch Kammermaschinen sind unverzichtbare Helfer	44
Zutaten: Pfeffer und Salz sind nicht alles Wenn's um den guten Geschmack geht	48
Füllwägesystem: Gewichtsoptimiert füllen Perfekte Kombination von Füller und Waage	50
Verpackungslinie: Symbiose von Qualität und Technik Beste Bedingungen für das Liefergeschäft	52
Feinstzerkleinern: Neue Dimension des Kutters Konti-Kutter sorgen für höchste Schnittleistung	56
Flüssigrauch: Wirtschaftlich und umweltgerecht Mit gereinigtem Rauchkondensat traditionell räuchern	58
Temperaturkontrolle: Richtig messen Die Messaufgabe bestimmt das Verfahren	60
Kurz berichtet: Flüssige Produkte sicher verpacken / Fremdkörper sicher erkennen	65

Branche

Spezialitäten: Mit Bio-Produkten erfolgreich Flexibilität ist eine der Stärken der Biomanufaktur Velten	68
Berufsbild: „IT-Fleischermeister“ gesucht Fleischer müssen auch den Computer beherrschen	74
Kurz berichtet: Flexible Verpackungskonzepte / Pro & Contra: Leasing – Chancen und Risiken	76

Betrieb und Management

RFID: Berührungslos identifizieren In einigen Anwendungsbereichen hat sich RFID etabliert	79
Kreditsicherheiten: Grundschulden bevorzugt Banken gehen lieber auf Nummer sicher	80
Software: Für Transparenz im Betrieb sorgen Branchenspezifische EDV-Programme erleichtern den Durchblick	82

Service

Editorial	1
Inserentenverzeichnis	87
Bezugsquellen	88
Bücher und Termine	95
Impressum	95
Vorschau	96

Beilagenhinweis:

Der Gesamtauflage liegen Beilagen der Firmen
Rex Technologie GmbH & Co. KG, A-Thalgau,
Schröter Technologie GmbH & Co. KG, Borgholzhausen und
Hygiene-Service Ludwig Zeder, 81549 München bei.
Wir bitten um Beachtung!

LASKA



Meat Processing Machinery - Fleischereimaschinen



Cutter - Grinder - Mixer - Automatic Production Lines

